

الطبخ السهل
من أ إلى ي

15 وصفة

حلويات جافة

دلهوم فاطمة الزهراء



Samira^{tv}

مدونة كتب الطبخ
<http://benghudaexclusive.blogspot.com>

99 دج
فقط



الخبز

6



الفرشات

Les papillons

4



قلوب الشكولاتة

Les cœurs au chocolat

2



بوتني فور

Les petits fours

18



تشراك تونسي

Tcharak tunisien

16



حلوة الطالع

Halwat talaa

14



الأوراق المطونة

Les feuilles tricolores

30



غريبة بالخميرة

Ghriba à la levure

28



أصابع مشوية

Doigts fourrés

26



سابلو بالوز

Sablés aux amandes

SOMMAIRE

12



القوقاز

Caronde

10



لوزاق بزيت النعناع

Feuilles à l'huile de menthe

8



زهره الياسمين

Fleur de jasmin

24



معيونات بكمزينة الزينة

Losanges à la crème au beurre

22



مساكنه بالزينة

Sablés aux raisins secs

20



بالي معيونات الشكر لامة
السوداء و البيضاء

Palais de pépites
de chocolats noirs et blancs



Copyright © EDITION LA PLUME

31, Rue Quatre Mars - Bordj El Khar - Alger - Algérie

Tel/Fax : 00 213 21 21 11 03 - 00 213 28 20 33 99 / Mail : 00 213 556 380 100

Site : www.editionla-plume.com

Tous droits de traduction, d'adaptation et de reproduction par tous procédés, réservés pour tous pays.
Aucun des droits réservés n'est en vigueur pour être reproduit à des fins commerciales sans l'autorisation de l'auteur.

مدونة كتب الطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>



Les petits fours

بوتي فور

- 250 g de margarine
- 2 œufs
- 1 jaune d'œuf
- ½ verre de sucre glace

- ½ verre de sucre cristallisé
- 1 paquet de levure chimique
- 2 verres de maïzena
- Farine

- ½ كأس سكر
- 1 كيس خميرة كيميائية
- 2 كأس مايزينة
- قريشة

- 250 غ مارجرين
- 2 بيض
- 1 صفار بيض
- ½ كأس سكر ناعم



3

ضعي العجينة المحضرة داخل كيس حلواني مسنن.

Mettre la pâte préparée dans une poche à douilles dentée.



2

أضيفي المايزينة و الفرينة و الخميرة حتى تحصل على عجينة طرية.

Ajouter la maïzena, la farine et la levure jusqu'à l'obtention d'une pâte molle.



1

داخل وعاء، أخلطي المارجرين مع السكر و السكر الناعم حتى يصبح الخليط أبيضاً. أضيفي البيض و صفار البيض و واصل الخلط.

Dans un saladier, travailler la margarine, le sucre et le sucre glace jusqu'à blanchissement. Ajouter les œufs et le jaune l'œuf et la vanille puis continuer à mélanger.



6

إطللي أطراف البوتي فور بالمرحي ثم رمديه في اللوز أو الكاوكار المحمص و المرحي.

Badigeonner les contours des petits fours de confiture puis les enrober d'amandes ou cacahuètes grillées et concassées.



5

عندما يبرد البسكوت، أطلبيه بالمرحي و ألصقي البوتي فور مع بعض.

Une fois les biscuits refroidis, les badigeonner de confiture et coller les petits fours.



4

في صينية فرن، شكلي وردا ثم زينها بالعقاش القضي. ضعي البسكوت في فرن درجة حرارته 160°.

Dans une plaque, former des rosaces et les décorer avec des perles argentées. Mettre les biscuits à cuire dans un four préchauffé à 160°.

مدونة كتب الطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>



Les cœurs au chocolat

قلوب الشكولاتة

- 250 g de margarine
 - 1 verre à thé de miel
 - 3 c. à soupe de halwa turque
 - 3 c. à soupe d'amandes grillées et moulues
 - ½ cuillère à café de vanille
 - 1 paquet de levure chimique
 - 400 à 450 g de farine
- Décoration :**
- Chocolat glacé
 - Amandes grillées et concassées
 - Confiture

- 250 غ مارجرين
- 1 فنجان عسل
- 3 ملاعق كبيرة حلوة ترك
- 3 ملاعق كبيرة لوز محمص و مرخي
- ½ ملعقة صغيرة فانيليا
- 1 كيس خميرة كيميائية
- 400 إلى 450 غ فريئة
- التزيين :
- شكولاتة الطلاء
- لوز محمص و مرخي
- مربى



على طاولة عمل مرشوشة بالفريئة، أبسطي العجينة ثم قطعها على شكل قلوب باستعمال القالب. أدخلي البسكويت فرن درجة حرارته 160°.

Sur une planche farinée, abaisser la pâte et la découper en forme de cœur à l'aide d'un emporte pièces. Mettre au four à 160° jusqu'à cuisson.



أضيفي الفانيليا و الخميرة و الفريئة حتى تحصلي على عجينة طرية. أتركي العجينة ترتاح لمدة ساعة.

Ajouter la vanille, la levure et la farine jusqu'à l'obtention d'une pâte molle. Laisser reposer la pâte 1 heure.



داخل وعاء، ضعي المارجرين و اللوز المرخي و حلوى الترك و العسل. أخلطي جيدا.

Dans un saladier, mettre la margarine, les amandes grillées, halwa turque et le miel. Bien mélanger.



باستعمال الفرشاة، إطلي الجهة الثانية من سطح البسكويت بالمربي ثم ذري اللوز المرخي من فوق.

A l'aide d'un pinceau, badigeonner l'autre moitié de la surface de confiture puis parsemer dessus les amandes concassées.



أطلي البسكويت بالمربي و ألصقيه.

Étaler la confiture sur les biscuits et les coller ensemble.



عندما يبرد البسكويت، إطلي النصف من السطح بشكولاتة الطلي الذائبة و اتركه يجف.

Une fois les biscuits refroidis, étaler le chocolat glacé sur la moitié de la surface du biscuits et laisser sécher.

مدونة كتب الطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>



Les papillons

الفراشات

- 250 g de margarine
- 3 jaunes d'œuf
- 1 œuf
- 1 verre de sucre glace
- 1 cuillère à café de vanille
- ½ verre de maïzena

- 1 paquet de levure chimique
 - Farine
- Décoration :**
- Chocolat fondu
 - Glaçage blanc
 - Confiture

- 1 كأس خميرة كيميائية
 - فرينة
- التزيين :**
- شكولاتة ذائبة
 - طلاء أبيض
 - مربى

- 250 غ مارجرين
- 3 صفار بيض
- 1 بيض
- 1 كأس سكر ناعم
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- ½ كأس مايزينة



أضيفي المايزينة و الفانيليا و الخميرة و الفرينة حتى تحصلي على عجينة طرية.

Ajouter la maïzena, la vanille, la levure et la farine jusqu'à l'obtention d'une pâte molle.



أضيفي البيض و صفار البيض و اصلي الخلط.

Ajouter les jaunes d'œufs et l'œuf entier tout en continuant à mélanger.



داخل وعاء، أخلطي المارجرين مع السكر حتى يصبح لون الخليط أبيضاً.

Dans un saladier, travailler la margarine et le sucre glace jusqu'à blanchissement.



إطلي البسكويت بالمربى و أصفيه مع البسكويت غير مطلي. ضعي الطلاء الأبيض داخل كيس الحلواني و زيني الفراشات المطلية بالشكولاتة.

Étaler la confiture sur les biscuits et les coller ensemble. Mettre le glaçage blanc dans une poche à douilles et décorer les papillons.



عندما يبرد البسكويت، إطلي السطح بالشكولاتة الذائبة و اتركه يجف.

Une fois les biscuits refroidis, étaler la surface de chocolat fondu et laisser sécher.



على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة، أبسطي العجينة ثم قطعها على شكل فراشات باستعمال القالب. أدخلي البسكويت فرن درجة حرارته 160°.

Sur une planche farinée, abaisser la pâte et la découper en forme de papillons à l'aide d'un emporte pièces. Mettre au four à 160° jusqu'à cuisson.



Fleur de jasmin

زهرة الياسمين

• 125 g de margarine

• 75 g de sucre glace

• 60 g de maïzena

• 1 œuf

• 1 jaune d'œuf

• 1 cuillère à café de vanille

• ½ paquet de levure chimique

• Farine

Décoration :

• Confiture

• Sucre glace

• Chocolat glacé

• ¼ كيس خميرة كيميائية

• فريشة

• التزيين :

• مربى

• سكر ناعم

• شكولاتة الحلاوة

• 125 غ مارجرين

• 75 غ سكر ناعم

• 60 غ مايزينة

• 1 بيض

• 1 صفار بيض

• 1 ملعقة صغيرة فانيليا



أضيفي الفانيليا و الخميرة و الفريشة و اخلطي حتى تحصلي على عجينة طرية.

A la fin ajouter la levure, la vanille et la farine, mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte molle.



أضيفي حبة البيض و صفار البيض و المايزينة و امزجيه مع المكونات الأخرى.

Ajouter l'œuf entier, le jaune d'œuf et la maïzena, incorporer.



داخل وعاء اخلطي المربى مع السكر.

Dans un saladier, travailler le beurre et le sucre glace.



ضعي ملعقة صغيرة من المربي وسط الزهرة و زيني البسكويت بالشكولاتة الغائبة ثم ذري السكر الناعم من فوق.

Mettre une cuillère à café de confiture au centre de la fleur et décorer les biscuits avec du chocolat fondu puis les saupoudrer de sucre glace.



ضعي أزهار الياسمين في فرن درجة حرارته 160° لتستوي. عندما يبرد البسكويت اطلبي البسكويت بدون ثقب بالمربي و اصفيه مع الأزهار المثقوبة.

Mettre les fleurs de jasmin dans un four à 160° jusqu'à cuisson. Une fois refroidis, étaler les biscuits complets de confiture et les coller avec les fleurs trouées.



على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة، أبسطي العجينة و قطعها على شكل زهرة باستعمال القالب ثم شكلي ثقوباً على نصف كمية الأزهار.

Sur une planche farinée, abaisser la pâte puis la découper en forme de fleur à l'aide d'un emporte pièce puis faire des trous dans la moitié des fleurs.

مدونة كتب الطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>



Feuilles à l'huile de menthe

أوراق بزيـت النعناع

- 125 g de margarine
- 75 g de sucre glace
- 2 œufs
- 1 jaune d'œuf
- ½ verre de maïzena
- Colorant alimentaire vert
- Farine

- Farce :**
- Crème au beurre
 - Huile de menthe
- Décoration :**
- Pâte d'amandes
 - Pistaches

- الحشو :**
- كريـمة الزبدـة
 - زيت النعناع
- التزيين :**
- عجينة اللوز
 - الفستق

- 125 غ مارجرين
- 75 غ سكر ناعم
- 2 بيض
- 1 صفار بيض
- ½ كأس مايزينة
- ملون غذائي أخضر
- فريـنة



3

أبسطي العجينة الخضراء داخل القوالب على شكل ورقة و اثقيبها بالسواك ثم ادخلي البسكوت الفرن ليستوي.

Abaissier les boules vertes dans les moules farinés en forme de feuilles, les piquer avec un cure dent et enfourner les biscuits.



2

أتركي العجينة ترتاح لمدة ساعة و رشي الفريـنة على القوالب. شكلي كريات صغيرة من العجينة الخضراء.

Laisser reposer la pâte 1 heure et fariner les moules. Façonner des boules de pâte verte.



1

داخل إناء، طعمي الزبدـة و السكر الناعم، أخيفي البيض و الملون الغذائي و المايزينة و الفريـنة. أخلطي جيدا.

Dans un saladier, travailler le beurre et le sucre glace. Ajouter les œufs le colorant alimentaire la maïzena et la farine. Bien mélanger.



6

أبسطي عجينة اللوز ثم قطعها على شكل أوراق صغيرة. أطلي سطح البسكوت بالمرابي و الصقي فوقه الأوراق صغيرة.

Abaissier la pâte d'amandes et la découper en forme de petites feuilles. Badigeonner la surface des biscuits de confiture et coller les petites feuilles.



5

أطلي حواف البسكوت بالمرابي ثم رمديه في الفستق المرحي.

Badigeonner le contour des biscuits de confiture puis les enrober de pistaches moulues.



4

حضري الحشو : بإضافة زيت النعناع إلى كريـمة الزبدـة. إملي البسكوت البارد بالحشو المحضر و الصقي البسكوت.

Préparer la farce : en ajoutant l'huile de menthe à la crème au beurre. Remplir les biscuits refroidis avec la farce préparée et coller les biscuits.

ملاحظة : لصنع كريـمة الزبدـة، طعمي 100 غ زبدـة مع 50 غ سكر و أخلطي جيدا باستخدام الخلاط الكهربائي حتى تحصلي على كريـمة كثيفة.

Note : Pour la crème au beurre, travailler 100 g de beurre avec 50 g de sucre glace. Les mélanger avec un batteur électrique jusqu'à l'obtention d'une crème épaisse.

مدونة كتب الطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>



L'amande

- 250 g de margarine
- 2 œufs
- 150 g de sucre glace
- 50 g de cacao
- ½ paquet de levure chimique
- 1 verre de maïzena
- Farine

Farce :

- Confiture
- Noix de coco moulue

Décoration :

- Amandes non émondées
- Chocolat fondu
- Glaçage blanc

اللوز

- 250 غ فريشة
- 2 بيض
- 150 غ سكر ناعم
- 50 غ كاكاو
- ½ كيس خميرة كيميائية
- 1 كأس مايزينة
- فريشة
- الحشوة :
- مربى
- جوز الهند المرحي
- التزيين :
- لوز غير مقشر
- شكولاتة ذائبة
- طلاء أبيض



3
حضري الحشوة داخل إناء، ضعي جوز الهند و المربي ثم أخلطي جيدا.

Préparer la farce, dans un bol mettre la noix de coco et la confiture. Bien mélanger.



2
شكلي كريات صغيرة ثم ضعيها في قوالب صغيرة، مرشوشة بالفريشة، على شكل حبة اللوز.

Façonner de petites boules puis les placer dans un moule fariné en forme d'une amande.



1
داخل إناء، ضعي المارغرين و السكر الناعم و الفانيلا و البيض و الكاكاو. أخلطي جيدا ثم أضيفي الفريشة في الأخير حتى تحصلي على عجينة طرية.

Dans un saladier, mettre la margarine, le sucre glace, la vanille, les œufs, le cacao. Bien mélanger et ajouter la farine à la fin jusqu'à l'obtention d'une pâte molle.



6
ضعي الطلاء الأبيض داخل كيس الحلواني و زيني بسكوت اللوز.

Mettre le glaçage blanc dans une poche à douilles et décorer les amandes.



5
عندما يبرد السكوت، إغليه بالشكولاتة الذائبة و ضعي حبة لوز في الوسط.

Une fois les biscuits refroidis les enrober de chocolat fondu et mettre les amandes non émondées au milieu.



4
أخشي السكوت بالخليط جوز الهند المحضر. على طاولة عمل مرشوشة بالفريشة، اسطي العجينة المتبقية و غطي بها السكوت المحشو. أدخلها الفرن.

Farcir les biscuits avec le mélange de noix de coco préparé. Sur une planche farinée, abaisser le reste de la pâte et couvrir les biscuits farcis. Mettre au four.

مدونة كتب الطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>



Les feuilles tricolores

الأوراق الملونة

- 125 g de margarine
- 150 g de sucre glace
- 1 œuf
- Farine
- 2 jaunes d'œufs
- Décoration :
- 3 cuillères à soupe de maïzena
- Gelée rouge et verte
- ½ cuillère à café de levure chimique
- Sucre glace

- 125 غ مارجرين
- 1 بيض
- 2 صفار بيض
- 3 ملاعق كبيرة مايزينة
- ½ ملعقة صغيرة خميرة
- 150 غ سكر ناعم
- فريشة
- التزيين :
- جولية خضراء و حمراء
- سكر ناعم
- كيميائية



على طاولة عمل مرشوشة بالفريشة، أبسطي العجينة و قطعها على شكل أوراق باستعمال القالب. شكلي فتحتين على نصف الأوراق.

أضيفي المايزينة و الفريشة و الخميرة حتى تحصلي على عجينة طرية.

داخل وعاء، أخلطي المارجرين مع السكر و أخلطي جيدا حتى يصبح لون الخليط أيضا. أضيفي حبة البيض و صفار البيض و الفانيليا و واصلي الخلط.

Sur une planche farinée, abaisser la pâte et la découper en forme de feuilles à l'aide d'un emporte-pièces. Faire deux ouvertures dans la moitié des feuilles.

Ajouter la maïzena, la farine et la levure jusqu'à l'obtention d'une pâte molle.

Dans un saladier, travailler la margarine et le sucre glace jusqu'à blanchissement. Ajouter les jaunes d'œuf, l'œuf entier et la vanille puis continuer à mélanger.



ضعي قطعة من الورق المقطع إلى خطوط فوق البسكويت و ذري عليه السكر الناعم.

ضعي ملعقتين من الجولية الحمراء و الخضراء في الفتحتين الموجودتين على سطح البسكويت.

أدخل البسكويت الفرن درجة حرارته 160° ليستوي. عندما يبرد البسكويت إطلبيه بالمعجون و الصقي البسكويت.

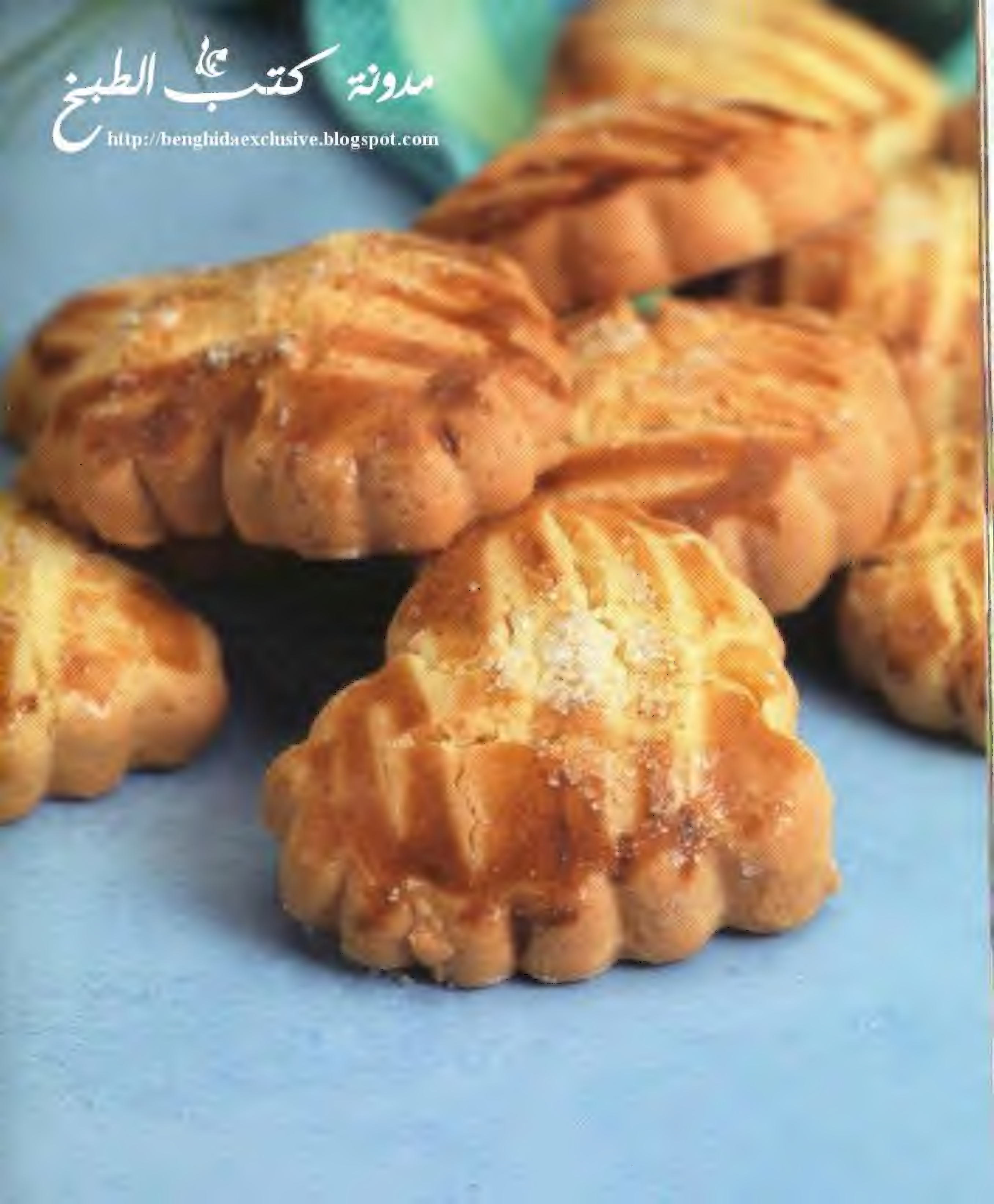
Déposer un papier découpé en rayures sur les biscuits et saupoudrer les biscuits de sucre glace.

Mettre une cuillère à café de gelée verte et rouge dans les ouvertures de la surface du biscuit.

Mettre au four à 160° jusqu'à cuisson. Une fois les biscuits refroidis, les badigeonner de confiture et coller les biscuits.

مدونة كتب الطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>



- 1 verre d'œuf
- 1 verre de sucre cristallisé
- 1 verre d'huile
- 1 verre de maïzena
- Vanille
- 1 paquet de levure chimique
- Farine
- Décoration :**
- 1 œuf
- 1 cuillère à soupe de cacao

- 1 كأس بيض
- 1 كأس سكر
- 1 كأس زيت
- 1 كأس ماييزنة
- فانيليا
- 1 كيس خميرة كيميائية
- فرينة
- التزيين :
- 1 بيض
- 1 ملعقة كبيرة كاكاو



أضيفي الفرينة في الأخير حتى تحسلي على عجينة. أبسطي العجينة على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة.

A la fin ajouter la farine jusqu'à l'obtention d'une pâte. Sur une planche farinée abaisser la pâte.



أضيفي الفانيليا و الخميرة و الماييزنة. أخلطي جيدا.

Ajouter la vanille, la levure et la maïzena. Bien mélanger.



داخل وعاء ضعي البيض و الزيت و السكر ثم اخلقبيهم.

Dans un saladier, mettre les œufs, l'huile et le sucre, les fouetter.



باستعمال الشوكة، شكلي خطوطا على سطح القلوب. ضعي القلوب في صينية الفرن المرشوشة بالفرينة و ادخليها فرن درجة حرارته 170°.

A l'aide d'une fourchette dessiner des traits sur la surface des cœurs. Placer les cœurs dans une plaque farinée et les enfourner à 170°.



باستعمال الفرشاة، إطلي سطح القلوب بخليط البيض و الكاكاو.

A l'aide d'un pinceau, badigeonner la surface des cœurs avec l'œuf coloré avec du cacao.



قطعي العجينة إلى قلوب باستعمال القالب.

Découper la pâte en cœurs à l'aide d'un emporte pièces.

مدونة كتب الطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>



Tcharek tunisien

تشارك تونسي

- 3 mesures de farine
- 1 mesure de smen et beurre
- 2 cuillères à soupe de sucre glace
- 2 cuillères à soupe de lait en poudre
- Eau de rose
- 1 pincée de levure chimique
- Farce :**
- 3 mesures d'amandes ou cacahuètes grillées
- 1 mesure de sucre cristallisé

- Vanille
- 1 œuf
- Eau de rose
- Décoration :**
- Amandes ou cacahuètes grillées
- Sucre glace

- ماء الزهر
- التزيين :
- لوز أو كاوكاو محمص
- سكر ناعم

- 3 كيلات فرينة
- 1 كيلة سمن وزبدة
- 2 ملاعق كبيرة سكر ناعم
- 2 ملاعق كبيرة حليب بودرة
- ماء الزهر
- قرصة خميرة
- كيمبائية الحشو :
- 3 كيلات لوز أو كاوكاو محمص
- 1 كيلة سكر فانيليا
- 1 بيض



3

خذي كرية صغيرة من الحشو و ابطيها على طاولة عمل مرشوشة بالقرينة حتى تحصل على قرص. ضعي كمية من الحشو وسط القرص و لفيه.

Prendre une boule de la pâte et l'abaisser sur une planche farinée afin d'obtenir un disc. Mettre un peu de farce au sommet du disc et enrouler.



2

حضري الحشو: داخل وعاء، ضعي اللوز المحمص و المرحي و السكر ثم اضيفي البيض لجمع عجينة الحشو.

Préparer la farce : dans un bol mettre les amandes grillées et moulues et le sucre puis ajouter l'œuf pour faire une pâte de la farce.



1

داخل إناء، ضعي القرينة و السمن و حليب البودرة و السكر الناعم و الفانيليا. اضيفي ماء الزهر لجميع العجينة.

Dans un saladier, mettre la farine, le smen, le lait en poudre le sucre glace et la vanille. Ajouter l'eau de rose pour ramasser la pâte.



6

عندما يبرد البسكويت، ذري السكر الناعم من فوق.

Une fois les biscuits refroidis, les saupoudrer de sucre glace.



5

شكلي الحراميش و اعطها شكل التشارك. اطهي التشارك في فرن درجة حرارته 160°.

Façonner les bâtonnets en croissants et leur donner la forme d'un tcharek. Cuire au four à 160°.



4

باستعمال الفرشاة، اطللي الحشوش الصغير بالحليب ثم رصديه في اللوز المرحي حشن المزوج مع السكر الناعم.

A l'aide d'un pinceau, badigeonner le bâtonnet avec du lait, puis les enrober dans les amandes concassées mélangées avec du sucre glace.

مدونة كتب الطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>



Palais de pépites de chocolats noirs et blancs

بالي بحبيبات الشكولاتة السوداء و البيضاء

- 125 g de beurre ramolli
- 100 g de sucre cristallisé
- 1 œuf entier
- ½ paquet de levure chimique

- Farine
- Pépites de chocolats noirs et blancs
- 1 c. à soupe de cacao

- فريشة
- حبيبات الشكولاتة السوداء و البيضاء
- 1 ملعقة كبيرة كاكاو

- 125 غ زبدة طرية
- 100 غ سكر
- 1 بيض
- ½ كيس خميرة كيميائية



لوني العجينة الثانية بالكاكاو. أضيفي حبيبات الشكولاتة البيضاء إلى العجينة السوداء مع مواصلة الخلط.

Colorer la deuxième avec du cacao.
Ajouter les pépites blanches à la pâte noire en continuant à battre.



أضيفي الفريشة تدريجيا حتى تحصل على عجينة طرية. أقمسي العجينة إلى نصفين و أضيفي حبيبات الشكولاتة السوداء إلى العجينة البيضاء مع مواصلة الخلط.

Ajouter la farine progressivement jusqu'à l'obtention d'une pâte molle. La diviser en deux, ajouter les pépites noires à la pâte blanche en continuant à battre.



داخل إناء، ضعي الزبدة و السكر و الفانيلا. أخلطي جميع المكونات جيدا باستعمال الخلاط الكهربائي ثم أضيفي البيض مع مواصلة الخلط.

Dans un saladier, mettre le beurre, le sucre et la vanille. Bien mélanger le tout avec un batteur électrique et ajouter l'œuf en continuant à battre.



زيني البسكويت بحبيبات الشكولاتة السوداء و البيضاء. ضعي الحبيبات البيضاء على الجهة السوداء و الحبيبات السوداء على الجهة البيضاء. ادخليها فرن درجة حرارته 170°.

Décorer les biscuits avec les pépites de chocolat noires et blanches en mettant les pépites blanches sur la partie noire et les noires sur la blanche. Enfourner à 170°.



قطعي الحريوش أبيض و أسود إلى أقراص بوزن 30 غ ثم ابسطيها قليلا بيدك.

Couper le boudin noir et blanc en cercles de 30 g puis les abaisser légèrement avec la main.



شكلي حريوشين من العجينة البيضاء و السوداء. أطفري الحريوش الأبيض مع الأسود. لقي الحريوشين ليلتصقا جيدا.

Former deux boudins avec les pâtes blanche et noire. Tresser les deux boudins noir et blanc. Enrouler pour bien coller les boudins.

مدونه كتب الطبخ

<http://hengludaeexclusive.blogspot.com>

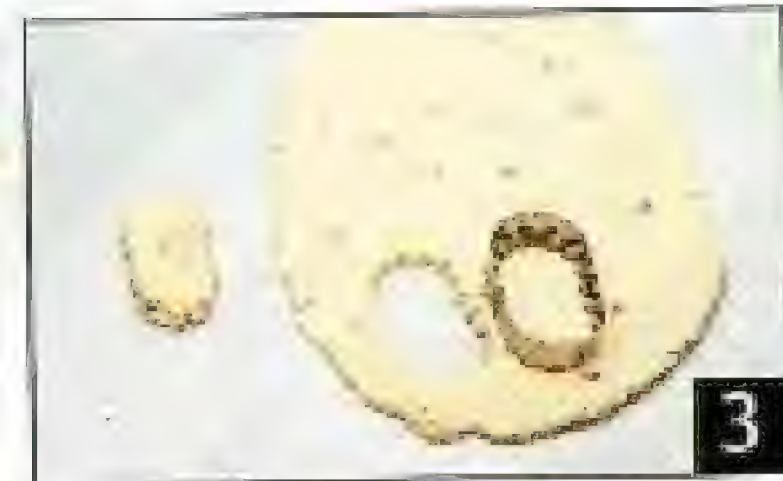


Sablés aux raisins secs

سابليه بالزبيب

- 250 g de margarine
- 1 verre de sucre cristallisé
- 2 œufs
- 1 paquet de levure chimique
- 1 cuillère à café de vanille
- 100 g de raisins secs
- 1 verre de maizena
- Farine

- 250 غ مارجرين
- 1 كأس
- 2 بيض
- 1 كيس خميرة كيميائية
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 100 غ زبيب
- 1 كأس مايزينا
- فرينة



على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة، أبسطي العجينة و قطعها باستعمال قالب.

Sur une planche farinée, abaisser la pâte et la découper avec un emporte pièces.



أضيفي الزبيب المنقع لمدة ساعة في ماء الزهر و المايزينا و الفرينة في الأخير حتى تحصل على عجينة طرية.

Ajouter les raisins secs, trempés pendant 1 heure dans l'eau de rose, la maizena et la farine à la fin jusqu'à l'obtention d'une pâte molle.



داخل إناء، أخلطي المارجرين مع السكر ثم أضيفي البيض و الفانيليا و الخميرة.

Dans un saladier, travailler la margarine et le sucre puis ajouter les œufs la vanille et la levure.



عندما يبرد البسكويت، إطلبيه بالمعجون و الصقيع.

Une fois les sablés refroidis, les badigeonner de confiture et coller les biscuits.



رمدى سطح البسكويت في الكاوكاو المورق. أدخل في بكويت فرن درجة حرارته 160° حتى يستوي.

Enrober la surface des biscuits de cacahuètes effilées. Enfournier les sablés à 160°. Jusqu'à cuisson.



إطلي سطح البسكويت ببياض البيض المخفوق قليلا.

Badigeonner la surface des biscuits de blanc d'œuf fouetté légèrement.



Losanges à la crème au beurre

معينات بكريمة الزبدة

- 250 g de margarine
- 2 jaunes d'œuf
- 1 œuf
- 1 verre moins un doigt de sucre glace
- ½ paquet de levure chimique
- Vanille
- 150 g de maïzena
- Farine
- Crème au beurre (voir page 11)
- 1 cà c. de cacao

- Décoration :**
- Amandes ou cacahuètes grillées et concassées
 - Sucre glace

- التزيين :**
- لوز أو كاوكاو
 - محمر و مرحي
 - سكر ناعم

- 250 غ مارجرين
- 2 صفار بيض
- 1 بيض
- 1 كأس تافص
- أصبع سكر ناعم
- ½ كيس خميرة
- كيهيانة
- فانيليا
- 150 غ مايزينة
- قريشة
- الحشو :
- كريمة الزبدة
- (أنظري ص. 11)
- ملعقة صغيرة كاكاو



على طاولة عمل مرشوشة بالفريشة، أبسطي العجينة و قطعها إلى معينات بال قالب. قطعي نفس العدد من المعينات المشقوقة.

Sur une planche farinée, abaisser la pâte et la découper en losanges avec un emporte pièces. Découper le même nombre de losanges troués.



أخففي المايزينة و الخميرة و الفريشة و أخلطي حتى تحصلي على عجينة طرية.

A la fin ajouter la maïzena, la levure et la farine jusqu'à l'obtention d'une pâte



داخل إناء، أخلطي الحارقرين مع السكر ثم أخففي البيض و الفانيليا و أخلطي جيدا.

Dans un saladier, travailler la margarine et le sucre puis ajouter les œufs et la vanille. Bien mélanger.



ذري السكر الناعم فوق المعينات. إملي كيس الحلواني بكريمة الزبدة و شكلي أزهارا صغيرة وسط البسكوت.

Saupoudrer les losanges de sucre glace. Remplir une poche à douilles avec la crème au beurre et façonner de mini rosaces au centre de chaque biscuit.



عندما تبرد المعينات، إطلها بكريمة الزبدة بالكاكاو و الصقيها مع المعينات المشقوقة.

Une fois les losanges refroidis, les badigeonner de crème au beurre au cacao et les coller avec les losanges troués.

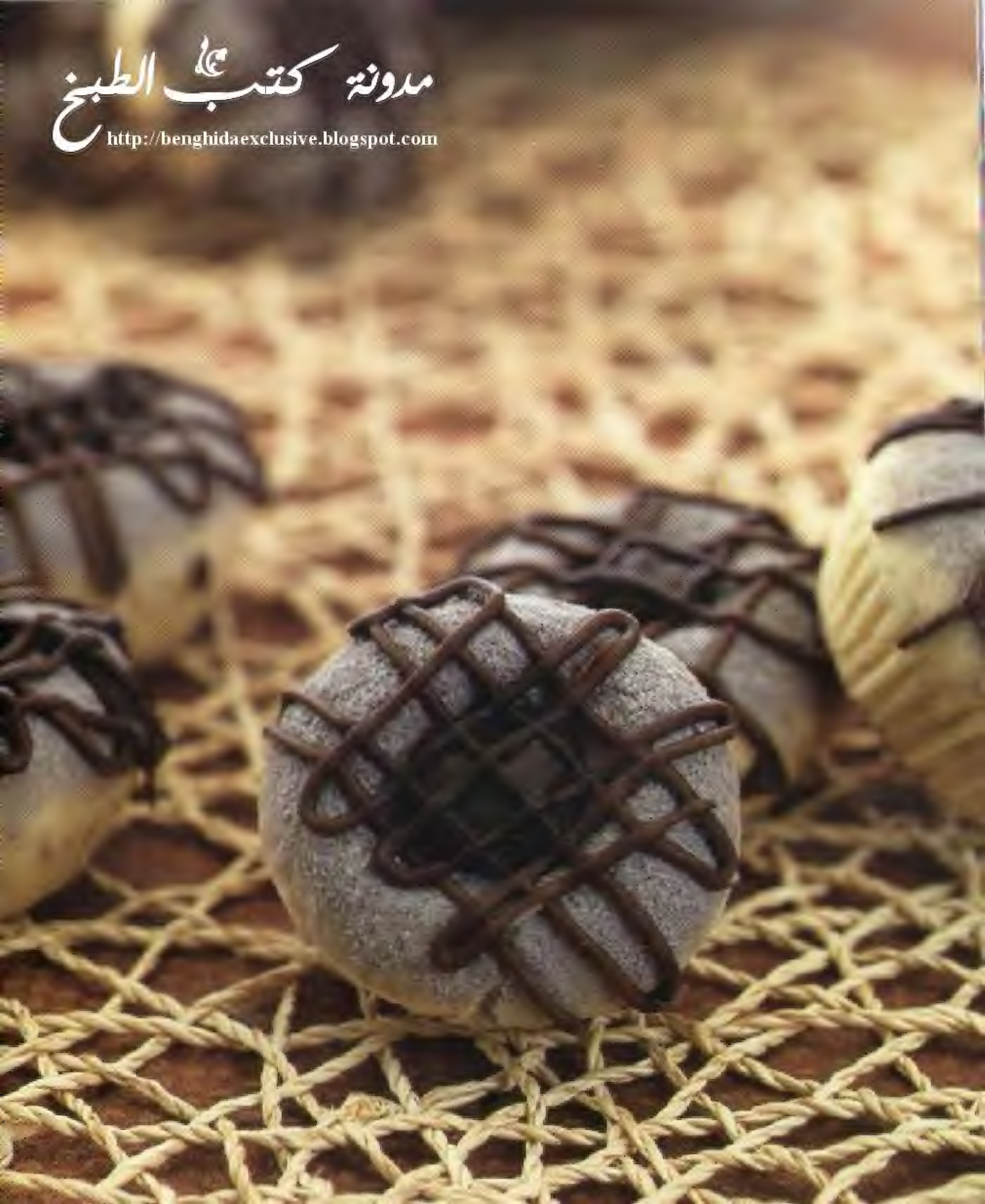


أطلي سطح المعينات المشقوقة ببياض البيض المخفوق قليلا ثم رمديها في اللوز أو الكاوكاو المرحي. أدخل المعينات الفرن.

Badigeonner la surface des biscuits de blanc d'œuf fouetté légèrement puis enrober la surface des biscuits d'amandes ou de cacahuètes concassées. Enfourner.

مدونة كتب الطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>



Sablés aux amandes

سابليه باللوز

- 250 g de margarine
- 2 œufs
- 100 g de sucre glace
- ½ paquet de levure chimique
- ½ verre de maïzena

- 2 c. à soupe d'amandes concassées
- Farine
- Décoration :**
- Chocolat fondu
- Noisettes liquide

- 2 ملاعق كبيرة لوز
- صرحي
- فرينة
- التزيين :
- شكولاتة ذائبة
- بندق سائل

- 250 غ مارجرين
- 2 بيض
- 100 غ سكر ناعم
- ½ كيس خميرة
- كيسبائية
- ½ كأس مايزينة



شكلي كرة بوزن 30 غ و رديها في الفرينة ثم شكلني ثقبا في الوسط بالأصبع.

Façonner des boules de 30 g puis les enrober dans la farine puis faire un puits au milieu avec le doigt.



أضيفي المايزينة و الفانيليا و الخميرة و الفرينة في الأخير حتى تحصلني على عجينة طرية.

Ajouter la maïzena, la levure, la vanille et la farine en dernier jusqu'à l'obtention d'une pâte molle.



داخل إناء، أخلطي المارجرين مع السكر ثم أضيفي البيض و اللوز. أخلطي جيدا.

Dans un saladier, travailler la margarine avec le sucre puis ajouter avec les œufs et les amandes. Bien mélanger.



أخلطي الكاكاو مع السكر الناعم و قري هذا الخليط فوق البسكويت. في الأخير شكلني خطوطا فوق البسكويت من الشكولاتة الذائبة.

Mélanger le cacao avec du sucre glace et saupoudrer les biscuits de ce mélange. A la fin dessiner des zigzags sur le biscuit avec du chocolat fondu.



عندما يبرد البسكويت، أحتي الثقب يخليط الشكولاتة و البندق السائل.

Une fois les biscuits refroidis, les fourrer avec le mélange de chocolat fondu et noisettes liquide.



ضعي البسكويت داخل الحاويات الورقية و اطيها في الفرن.

Mettre les biscuits dans des caissettes et les cuire au four.

مدونة كتب الطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>



أصابع محنية

- | | | |
|-----------------|-------------------|-----------------|
| • 1 بيض | • 2 ملاعق كبيرة | • 125 غ مارجرين |
| • التريبنج | • مايزينج | • 3 ملاعق كبيرة |
| • شكولاتة ذائبة | • فرينج | • سكر ناعم |
| • كرز مسكر | • الحشوة: | • 1 بيض |
| • حبيبات | • 100 غ جوز الهند | • 1 صفار بيض |
| • الشكولاتة | • 1 ملعقة كبيرة | • فرصة خميرة |
| • البهضاء | • سكر ناعم | • كيميائية |
| • سكر ناعم | • ينشور الليمون | • 1 ملعقة صغيرة |
| | | فانيليا |



واخل، إنا، أخلطي البرغرين مع السكر ثم
أضيفي البيض وواصلي الخلط.

Dans un saladier, travailler la margarine et le sucre puis ajouter les œufs et continuer à mélanger.



شكلي حريوش من العجينة و اجعلي
له فتحة في الوسط . ضعي حريوش
الحشو في الوسط داخل الفتحة ثم لفي
الحريوش.

Faire un boudin avec la pâte et le creuser au milieu. Placer le boudin de farce au milieu et enrouler la pâte.

مدونة كتب الطبخ

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>



Ghribya à la levure

- 250 g de margarine
- 1 verre d'huile
- 1 verre de sucre glace
- 1 paquet de levure chimique

- Vanille
 - Farine
- Décoration :**
- Cannelle

غريبة بالخميرة

- 250 غ مارجرين
- 1 كأس زيت
- 1 كأس سكر ناعم
- 1 كأس خميرة كيميائية
- فانيليا
- فريشة
- التزيين :
- قرفة



داخل إناء، أخلطي الزبدة مع الزيت ثم أضيفي السكر.

Dans un saladier, travailler le beurre et l'huile puis ajouter le sucre.



أضيفي الخميرة و الفانيليا و ضعي الفريشة في الأخير حتى تحصلي على عجينة طرية.

Ajouter la levure et la vanille et à la fin la farine jusqu'à l'obtention d'une pâte molle.



شكلي كريات بوزن 30 غ، رشي القليل من القرفة من فوق و ادخليها فرن درجة حرارته 170°.

Façonner des boules de 30 g chacune, saupoudrer le sommet de cannelle et mettre dans un four préchauffé à 170°.

تجدون في مكتباتكم من نفس الإصدار



DELHOUM FATMA ZOHRA

Cuisine facile
de A à Z

15 recettes

Gâteaux Secs



Samira^{TV}

Dépot légal : 396- 2014



9 789947 272046

مدونة كتب الطبخ
<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

99 DA
SEULEMENT

